

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates : Le 10 Décembre 2021
Le 02 Mars 2022
A Suze la Rousse

Coût HT : 250 €uros HT
Coût TTC : 300,00 €uros TTC

Durée : 7 heures
Coût Heure/Stagiaire : 35,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

SAVOIR IDENTIFIER ET ANALYSER LES DEFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN

Public concerné
Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage
Apprendre à reconnaître les principaux défauts des vins en dégustant des vins contaminés et connaître leur origine (matière première raisin, fermentations, élevage, conservation…)
Identifier les moyens à disposition pour les prévenir ou les éliminer

Moyens pédagogiques mis en œuvre
Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :
Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

- Défauts apportés par le raisin :
  - Hexanal, Hexanol, Méthoxypyrazines (arômes herbeux ou herbacés liés à la maturité)
  - Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux), Octénol, octénone (odeurs de champignon), O-crésol (odeurs phéniquées, iodées) (contamination microbienne des raisins)

- Déviations d'origine préfermentaire ou fermentaire
  - Acétate d'éthyle, Acide acétique (comparaison des 2), Acétaldéhyde
  - H_2S, Ethanethiol, Méthionol (composés soufrés)
  - Diacétyle, Lactate d'éthyle (composés liés à l'activité bactérienne)

- Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation :
  - 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-gaïacol, 4-éthyl-catéchol, Acide isovalérique (prolifération de Brettanomyces)
  - Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles)
  - Benzaldéhyde, Styrène (influence des contenants)

- Défauts apparaissant pendant le vieillissement :
  - 2-aminocétophénone (ATA), TDN (Hydrocarbure) (influence de la composition de la matière première)
  - Ethoxy-hexa-diène (géranium) (dégradation de l'acide sorbique)
  - TCA, TeCA (goût de bouchon et de moisi)



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94